

VALDICHIANA

Ristoratori di via Dardano: «Stop al traffico»

La richiesta avanzata al Comune per allestire tavoli all'esterno e partecipare alla ripresa. L'intervento delle associazioni di categoria

CORTONA

di Laura Lucente

Nuovo incontro stamattina per decidere e definire le sorti di alcuni esercizi pubblici nel centro storico di Cortona alla luce della possibilità di fare ristorazione solo all'aperto. In particolare il sindaco Luciano Meoni e gli assessori Paolo Rossi alle attività produttive e Alessandro Storchi alla polizia municipale, incontreranno i ristoratori che insistono su via Dardano, strada che ad oggi non è legata ad un piano di zona traffico limitata specifica. «Personalmente il mio locale è chiuso dai primi di novembre», spiega con amarezza Paolo Castelli titolare insieme alla famiglia della storica trattoria Dardano. «La mancanza di tavolini all'esterno del locale ci mette nelle condizioni di non poter riaprire. Per questo chiederemo all'amministrazione la possibilità di un orario quotidiano di chiusura al traffico di via Dardano che ci permetta almeno di sfruttare qualche ora per poter lavorare».

Lo scorso anno l'amministrazione aveva già permesso una pedonalizzazione serale nei weekend, ma ora viene chiesta una soluzione strutturata e quotidiana. Al loro fianco le associazioni di categoria che per altro auspicano una revisione delle norme per la ristorazione al chiuso quanto prima. «Complessiva-



mente abbiamo avuto una buona sponda dal Comune per cercare di venire incontro alle esigenze di riapertura – sottolinea Carlo Umberto Salvicchi responsabile della Confcommercio di Cortona – ma la situazione di via Dardano è da sempre annosa e oggi, con queste nuove regole,

REVISIONE DELLE NORME
Viene sollecitata da Confcommercio e Confesercenti il racconto di uno dei titolari delle attività

Turisti in centro a Cortona: col ritorno della zona gialla si spera di aumentare le presenze

dobbiamo tutti cercare di trovare un compromesso». «Come già evidenziato occorrerà da parte di tutti buon senso e collaborazione – gli fa da spalla anche Lucio Gori di Confesercenti Valdichiana – per rendere possibili e sostenibili le soluzioni che saranno avanzate». Tra coloro che stanno cercando soluzioni per poter lavorare c'è anche Mirco Bruni titolare del neonato ristorante «Al Tocco» in via Benedetto, altra strada dove non è facile organizzare un dehor. Il locale è stato inaugurato il 3 febbraio e ha tenuto aperto solo per una decina di giorni.

«**Adesso** per provare a lavorare di nuovo auspicherei che si possano trovare soluzioni in grado di consentirmi almeno 4 tavoli all'aperto con massimo 8 coperti». C'è anche chi per il momento decide che non conviene riaprire. È il caso del ristorante Il Gozzoviglio in via Guelfa.

«Purtroppo siamo consapevoli – commenta il proprietario Matteo Rossolini – che nel nostro caso sarà difficile se possano trovare soluzioni che ci consentano una sostenibilità economica. Abbiamo all'aperto solo due tavoli e massimo 4 posti e a queste condizioni non vale la pena riaprire il servizio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ORDINANZA

I giardini diventano «glass free»

Lotta all'abbandono selvaggio di rifiuti
Parte la stretta del Comune

CASTIGLIONI

I giardini pubblici diventano «glass free». La nuova regola declinata dall'amministrazione punta a risolvere una situazione di disagio e degrado lamentata da numerosi castiglionesi, ovvero l'abbandono 'selvaggio' soprattutto la sera, di bottiglie di vetro, lattine e bicchieri da parte degli avventori dei locali pubblici nei pressi dell'area verde di piazza Matteotti, nel centro di Castiglioni. Ora c'è un'ordinanza firmata dal sindaco Mario Agnelli che ne vieta l'uso all'interno dei giardini. Un provvedimento finalizzato a garantire «negli spazi condivisi, una convivenza pacifica tra i residenti» spiega l'assessore all'ambiente Francesca Sebastiani.



FABBRIVIVAI
LA FABBRICA DEL PAESAGGIO

Cresce qui
il giardino
dei tuoi sogni



Loc. San Zeno - 52100 Arezzo
Tel. 0575.1942762 www.fabbrivivai.it